

Sorte: Gouda 48 % B-F	Charge: 130		Versuch: 1
Messung 1:	Abgefüllter Käsefertiger: 20 (21 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 35,0° C		
	Nachwärmtemperaturen: 37,0° C (21)		
	Presse: 4		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 3		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 20		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 35,6° C (20)		

Messung 2:	Abgefüllter Käsefertiger: 22 (23 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 35,0° C		
	Nachwärmtemperaturen: 37,0° C (22)		
	Presse: 1		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 3		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 35,5° C (21)		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 35,5° C (22)		

Messung 3:	Abgefüllter Käsefertiger: 23 (24 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 34,9° C		
	Nachwärmtemperaturen: 37,0° C (24)		
	Presse: 2		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 3		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 35,0° C (22)		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 34,9° C (23)		

Sorte: Gouda 48 % B-F	Charge: 137		Versuch: 2
Messung 1:	Abgefüllter Käsefertiger: 35 (36 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 35,8° C		
	Nachwärmtemperaturen: 37,8° C (36)		
	Presse: 5		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 2		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe:		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 36,0° C (36)		

Messung 2:	Abgefüllter Käsefertiger: 36 (37 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 35,5° C		
	Nachwärmtemperaturen: 37,8° C (37)		
	Presse: 1		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 2		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 36,1° C (36)		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 35,5° C (37)		

Messung 3:	Abgefüllter Käsefertiger: 37 (38 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 35,4° C		
	Nachwärmtemperaturen: 37,8° C (38)		
	Presse: 2		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 2		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 35,4° C (37)		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 35,5° C (38)		

Sorte: Gouda 48 % B-F	Charge: 171		Versuch: 5
Messung 1:	Abgefüllter Käsefertiger: 7 (8 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 35,0° C		
	Nachwärmtemperaturen: 37,1° C (8)		
	Presse: 2		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 1		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 7		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 36,0° C (8)		

Messung 2:	Abgefüllter Käsefertiger: 8 (9 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 34,9° C		
	Nachwärmtemperaturen: 37,6° C (9)		
	Presse: 3		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 1		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 36,0° C (8)		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 36,0° C (9)		

Messung 3:	Abgefüllter Käsefertiger: 10 (11 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 35,3° C		
	Nachwärmtemperaturen: 37,3° C (11)		
	Presse: 5		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 1		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 36,0° C (10)		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 36,0° C (11)		

Sorte: Gouda 48 % B-F	Charge: 158		Versuch: 3
Messung 1:	Abgefüllter Käsefertiger: 27 (28 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 35,2° C		
	Nachwärmtemperaturen: 37,7° C (28)		
	Presse: 2		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 2		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 27		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 36,2° C (28)		

Messung 2:	Abgefüllter Käsefertiger: 28 (29 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 36,0° C		
	Nachwärmtemperaturen: 37,7° C (29)		
	Presse: 3		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 1		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 36,2° C (28)		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 36,7° C (29)		

Messung 3:	Abgefüllter Käsefertiger: 29 (30 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 35,7° C		
	Nachwärmtemperaturen: 37,7° C (30)		
	Presse: 4		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 1		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 36,7° C (29)		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 37,1° C (30)		

Sorte: Gouda 48 % B-F	Charge: 158		Versuch: 4
Messung 1:	Abgefüllter Käsefertiger: 43 (44 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 35,4° C		
	Nachwärmtemperaturen: 37,7° C (44)		
	Presse: 3		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 2		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 43		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 37,0° C (44)		

Messung 2:	Abgefüllter Käsefertiger: 44 (45 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 35,5° C		
	Nachwärmtemperaturen: 37,7° C (45)		
	Presse: 4		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 2		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 37,0° C (44)		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 37,0° C (45)		

Messung 3:	Abgefüllter Käsefertiger: 45 (46 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 35,7° C		
	Nachwärmtemperaturen: 37,7° C (46)		
	Presse: 5		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 1		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 37,0° C (45)		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 37,7° C (46)		